

Weisser Sauser aus

Weiningen

Oder Roter Sauser Trötteler

2dl 6.8 und 5dl 15

Rivella Peach Zero 33cl 6

Alkoholfreier Aperol Spritz 9.8

Prosecco – fein – 9.5

Aperol Spritz 10.8 mit Prosecco

Hugo mit frischem Pfefferminz 10.80

Weisser Sherry Tio Pepe

+ Schweppes Tonic 10.5

Bonita – alkoholfreier Longdrink 9.8

Alkoholfreier Martini und Hibiskus Tonic
mit Eis & Orangenschnitt

Weisswein

St. Saphorin le pot Obrist

1dl Glas 6 🍷 5dl Fl 28.5

Weiche Struktur, ausgewogen, samtig und elegant,
raffiniertes, fruchtbetontes Finale.

Selezione d'Ottobre Bianco Merlot

Flasche 75cl 48.5 🍷 1dl 7.9

Farbe: zart strohgelb.

In der Nase: feine Noten, die an reife gelbe Früchte
und leichte florale Nuancen erinnern. Am Gaumen:
gute Mineralität, frisch und leicht zu trinken.

Rosé

Tegerfelder Rosé Nauer Bremgarten

1dl Glas 6 🍷 5dl Flasche 26.5

Traubensorte: Pinot noir

Unser Hausrosé immer zu empfehlen.

Selezione D'Ottobre Rosé 2025

Flasche 75cl 🍷 49 1dl – 7.9

Traubensorte: Rosé aus Merlot-Trauben

Am Gaumen sorgt seine schöne Mineralität für Frische, was
ihn zu einem leicht trinkbaren Wein macht mit einem
harmonischen und lang anhaltenden Abgang

Rotwein

Wettinger Blauburgunder Steimer

1dl 6 🍷 5dl 26.5

Traubensorten: Blauburgunder

Erdbeeren - Aroma – einfach toll –

Ripasso Barbarossa Valpolicella Italien

75cl Flasche 🍷 45

50% Corvina, 25% Corvinone, 25% Rondinella Rubinrot,
reife Beerenaromatik mit etwas Gewürz, geschmeidige
Struktur, weicher fülliger Körper, angenehmer nachhallender
Abgang.

Humagne rouge du Valais Maurice Gay 2022

Aus dem Kanton Wallis

1dl 9 🍷 75cl Flasche CHF 57

Waldbeeren-Bouquet Eine intensive purpurrote Robe
mit aromatischen Aromen. Im Gaumen empfindet man
eine schöne Struktur, ausgewogene Tannine,
Gewürznoten und langanhaltendes flatterndes
Finale.

Grossmutter-Salat: Blattsalat Brot- & Speckwürfel 12.5

Gemischter Salat – immer fein - 13.5

Lauwarmer Speck-Krautsalat 12.5

Nüsslisalat mit Ei Mimosa 15

Bouillon mit hausgemachten Flädli 11.8/9.8

Tomatensalat Mozzarella – 12.5 und grosse Portion 20.5

6 Schnecken Burgunder Art mit Toast 17.8

Tagessuppe

Wir verwenden bei allen Gerichten nur Schweizer Fleisch und Geflügel

- Rindsfilet 170g vom Grill Sauce Béarnaise** 45.5
Pommes frites Gemüse garnitur + Tagessuppe
- Kalbsbratwurst Zwiebelsauce** 22.5
Rösti Pommes frites
- Vegi Panierte Auberginen gebraten Erdnussöl**
Vegane Sauce Tartare Tomatenspaghetti Gemüse garnitur 23.5
- Pouletbrustgeschnetztes** 29.8
Eierschwämmli rahmsauce
Nudeln Gemüsebouquet
- Wild auf der Tageskarte – Herkunft Europa** 39.5
Wildschweinsentrecotestreifen mit heisser
Kräuterbutter
Spätzli und Gemüsebouquet
- Heimat-Hit** 38.5
Geschnetztes Kalbsleberli in Butter gebraten mit
Zwiebeln Rösti Menüblattsalat
- Fischteller** Bianchi Comestible Zufikon Herkunft Gardasee 32.5
Gebratene Italienische Weisse Forellenfilet gebraten
Sauce Tartare Mandelreis Gemüsebouquet
- Heimat – Menü Tagessuppe + kleiner Nüsslisalat mit Ei**
Kalbs-Saltimbocca Rohschinken + Salbei
Risotto Gemüsebouquet
Cassata mit Rahm
Komplettes Menü – CHF 55.5

Menü Hauptgang –39.5 Menü ohne Dessert

Beliebte Heimat-Gerichte

Knusprige Pouletflügeli Cocktailsauce Pommes frites 22.5

Spaghetti Bolognese nur mit Rindfleisch 20.5

Wurstkäsesalat mit Pommes frites 20.5

Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Pommes frites 20.5

Wildbratwurst Zwiebelsauce Rösti 21.5

Klassisch: Schweinscordon bleu Pommes frites + Gemüse 34.5

Beefsteak Tatare (Rindfleisch) Toast und Butter

klein 24.5 Gross 33.5 Cognac + 4

Veganes Tatare Heimat Margarine + Toast klein 22.5/ Gross 29.5

• Restaurant Heimat • Martina Meier • Steinmüllistrasse 66 • 8953 Dietikon • 044 740 83 47 • restaurantheimat.ch •

WLAN: HeimatGast Passwort Gast@Heimat • Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt • Menü-Änderungen + CHF 1.40 • Wirtesonntag Montag

Für Allergiker: Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten - unser Brot – Romer's Backwaren Benglen Schweiz

Videoüberwachung zur Sicherheit mit 24 Stundenspeicherung

